

# BOLO DE BAUNILHA COM CANELA

## INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite

2 colheres de margarina

1/2 xícara de óleo

3 xícaras de trigo

2 e 1/2 xícaras de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

canela a gosto

1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos e, em seguida, adicione o açúcar e bata mais.

Adicione o óleo, o leite, o trigo e a essência de baunilha e bata por mais alguns minutos.

Por último, adicione o fermento em pó e misture.

Misture 1 colher de canela e 2 colheres de açúcar.

Unte a forma com margarina e forre o fundo com o açúcar e a canela.

Coloque o bolo na forma e leve ao forno preaquecido a 180° C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14473-bolo-de-baunilha-com-canela.html>